仕様

電源	単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力	3,000 W
大きさ（約）	幅599 mm×奥行540 mm×高さ230 mm
質量（約）	13.7 kg
左右IHヒーター消費電力	2,000 W
火力調節（約）	8段階調節　120W相当～2,000W
揚げ物温度調節（約）	7段階調節　140～200℃
調理タイマー	1分～9時間30分

●待機電力…0.2 W　※電源スイッチが「切」の状態。

■本製品はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。
出荷時は「3,000W」に設定されています。
契約容量ブレーカー（契約容量ブレーカーがない場合は主幹ブレーカー）をご確認いただき、他の電気製品の使用状況に合わせて、本製品の総消費電力を「2,500W」または「2,000W」に切り換えることができます。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

■左右IHヒーターを同時に使うときは、設定している総消費電力（3,000W・2,500W・2,000W）を超えないようにするため、ヒーターの火力を次のように制限することがあります。
（鍋無し自動OFFが働いて一時的にヒーターが停止していても、使用中と判断されます）

●IHヒーターの火力を上げられない
（ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません。）

（2,000W設定のとき）
●火力「7」で使用中は、あとから操作するヒーターが入らない
●加熱のスタート火力が「3」になる
➡特に、2,500Wや2,000Wの設定で、揚げ物（1,450W）・火力「6」以上（1,450W以上）をお使いの場合はご注意ください。
高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を下げてください。

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか
●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●トッププレートにひび割れができた

ご使用中止
事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご依頼ください。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い
パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話させていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック電工株式会社
製造元　パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－956
S0310Y0

Panasonic®

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）
トッププレート幅 60cm
品番　KZ-EL20B3

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（4～7ページ）を必ずお読みください。
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

かんたんIHブック

ZY02－956

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

火を使わないから快適
●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。

揚げ物がカラッと揚がる
揚げ物温度調節付き（左右IH）

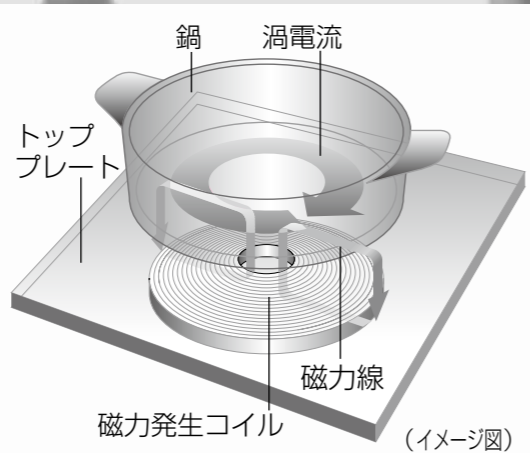
毎日のお手入れのしやすさに配慮
●汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルは外して洗えます。（P.18～19）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で鍋自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生。
↓
鍋を通るときに渦電流が発生。
↓
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱。

鍋　渦電流　トッププレート　磁力線　磁力発生コイル

（イメージ図）

初めてIHをお使いになる方へ

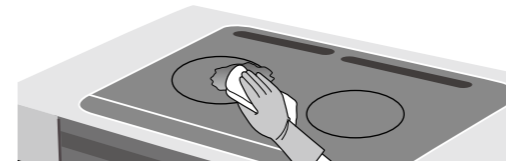
●IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」をよくお読みください。

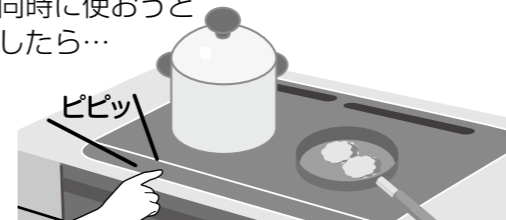
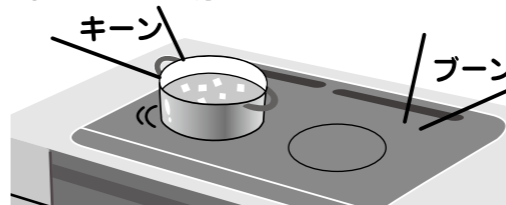
IHレシピ集やIHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい!

http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

お問い合わせの多い項目がすぐに探せます。

10 ページ
この鍋は使えますか？
新しく買うときは、マークで確認！
お手持ちの鍋は、こうして確認！

18 ページ
トッププレートが汚れた！
焦げ付いた！変色した！しみが付いた！

毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります！

20 ページ
ヒーターが入らない！火力が上がらない！
同時に使おうとしたら…

21 ページ
鍋から音がする！
「キーン」「ジー」「ブーン」…など
本体から音がする！
電源スイッチを切ったのに…？

もくじ

確認と ご注意

毎日の 使い方

長く 使うために

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

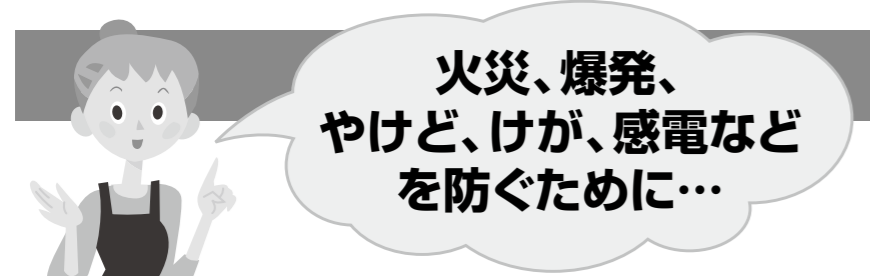
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても自然に発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いため物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、ご注意ください。

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■500g（0.56L）未満の油で調理しない

■揚げ物ボタンで調理する
（右IHや左IHで調理しない）

■必ず、付属の「天ぷら鍋」を使う

■底が反ったり変形していない鍋を使う

■鍋は中央に置く
（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

■加熱する前にかき混ぜる

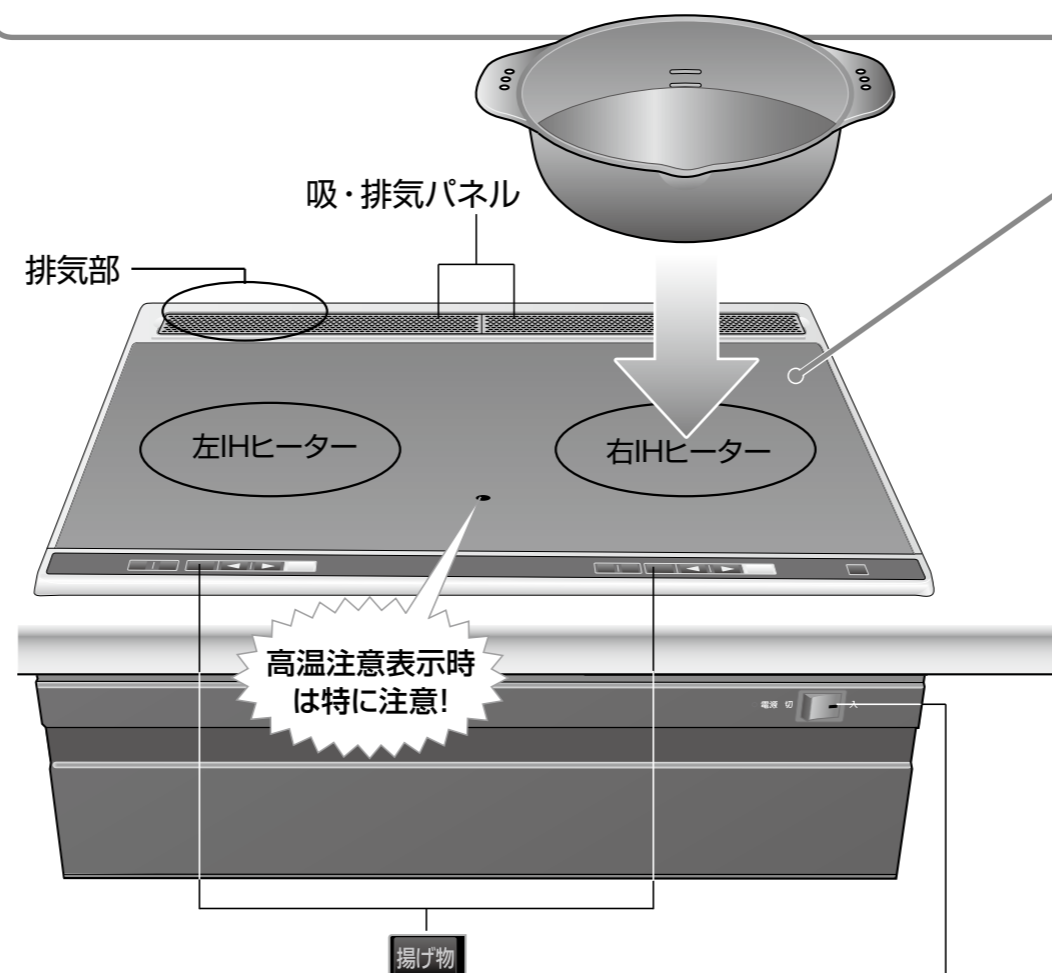
●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの煮物や汁物
（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねて、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

使用中や使用後しばらくは

■高温部に触れない
（やけどの原因）

●トッププレート

●吸・排気パネル、排気部など

➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る
（火災の原因）

●長期間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない

●カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽなど
（誤って加熱すると、爆発の原因）

●レトルトパック、アルミ箔鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
（破裂によるけが、加熱による発火の原因）

●金属製スプーン、鍋のふた、吸・排気パネルなど
（加熱によるやけどの原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
（ひびが入ったり、割れると感電や過熱・異常動作の原因）

次の点もご注意ください（火災・やけど・けが・感電の原因）

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない

●ふきん、紙パック、食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る
（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする

●触るとビリビリ電気を感じる

●トッププレートにひび割れができた

➡すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

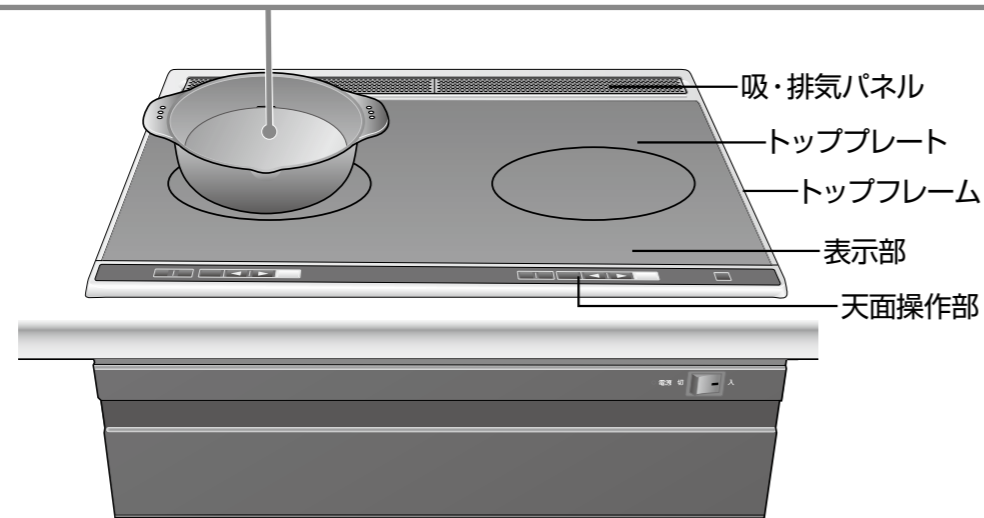
火災、やけど、けがなどを防ぐために…

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.17）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■高温の鍋に触れない
■顔を近づけない
（やけどの原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
（敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因）

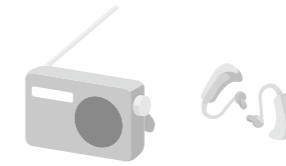
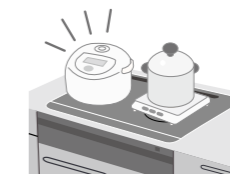
■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

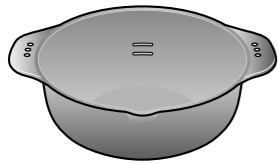
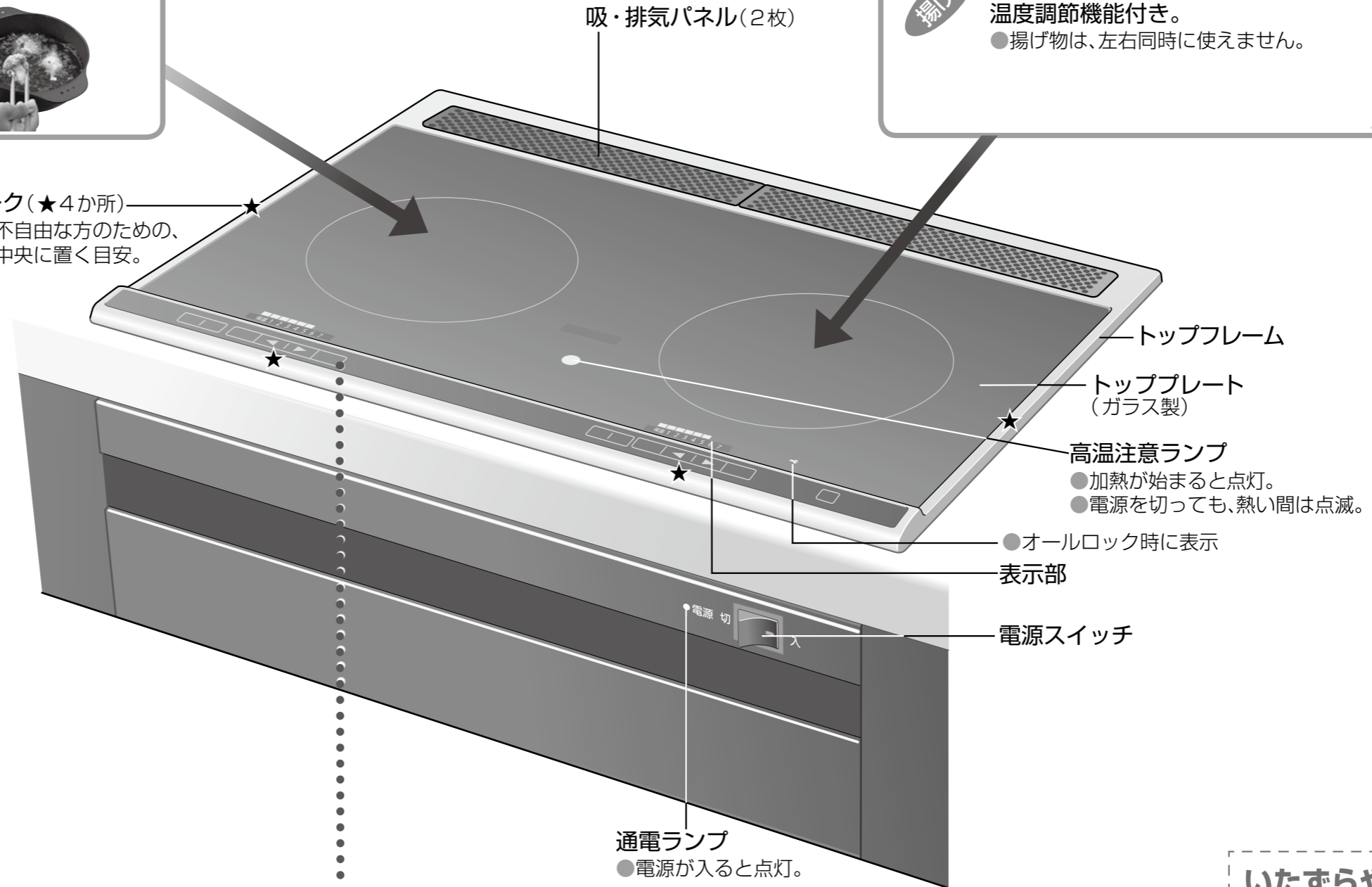
■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■吸・排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。

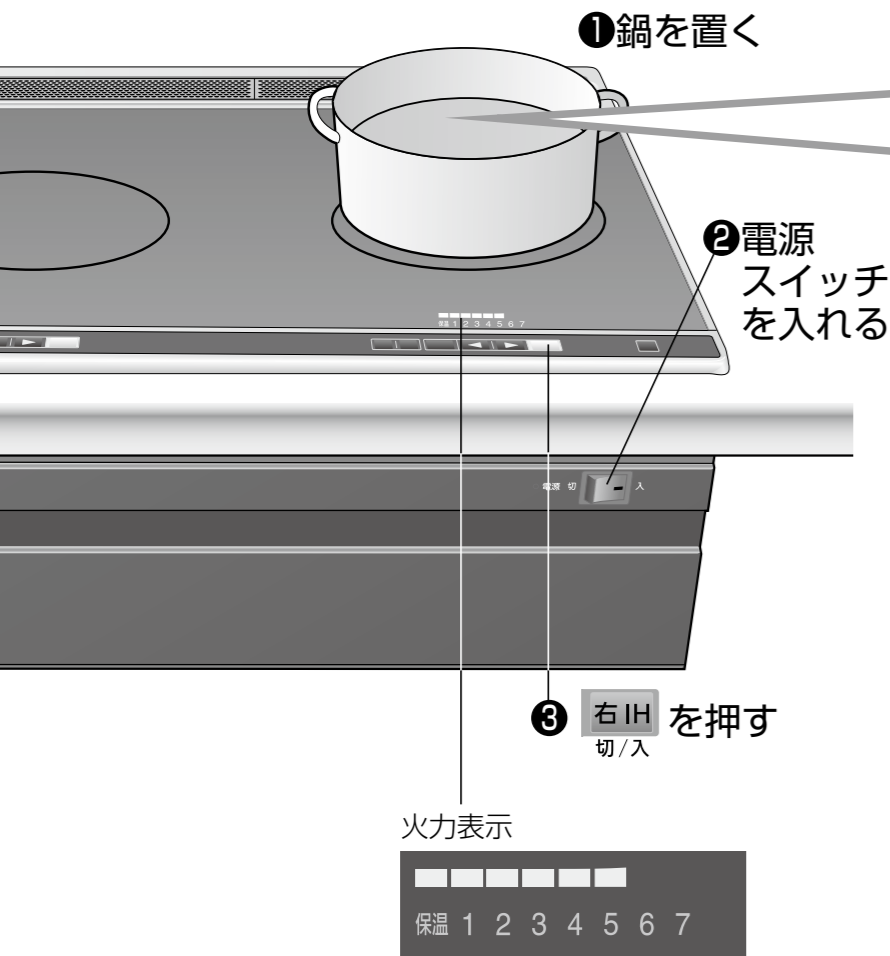
■天面操作部や表示部に熱い鍋などを置かない
（表示が見えにくくなったり、異常を検知して加熱が止まる原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

各部の名前

左IHヒーター
焼く
いためる
ゆでる
煮る
蒸す
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●揚げ物は、左右同時に
使えません。
右IHヒーター
焼く
いためる
ゆでる
煮る
蒸す
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●揚げ物は、左右同時に使えません。
付属品
IH専用天ぷら鍋…1個
●煮物･いため物などには
使えません。
吸・排気パネル(2枚)
凸マーク(★4か所)
●目の不自由な方のための、
鍋を中央に置く目安。
トップフレーム
トッププレート
(ガラス製)
高温注意ランプ
●加熱が始まると点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
●オールロック時に表示
表示部
電源スイッチ
電源
切
入
通電ランプ
●電源が入ると点灯。
いたずらや誤操作を
防ぎます
オールロック(チャイルドロック)
●すべての操作をロック。
■ロックや解除するときは
電源スイッチを入れて
ボタンを3秒間押す。
●ヒーターを使用中は
ロックできません。
天面操作部
左IHヒーター操作部
取消
揚げ物
左 IH
タイマー
切/入
切/入
右IHヒーター操作部
取消
揚げ物
右 IH
タイマー
切/入
切/入
オール
ロック
3秒押し

使える鍋は? 確認のしかた

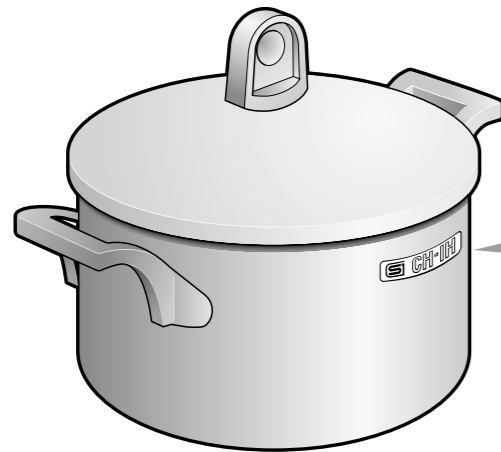
お手持ちの鍋を確認するとき

鍋に…

水を入れて加熱してみる!

○ 使える鍋は **火力表示が点灯**（加熱スタート）
●確認したら切る。

× 使えない鍋は **火力表示が点滅**（1分後、表示が消え通電停止）

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

新しく購入するとき

市販の鍋は…

マークを確認!

SG CH·IH　SG IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

または

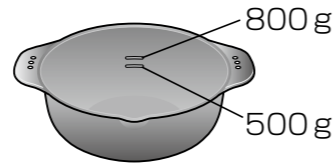
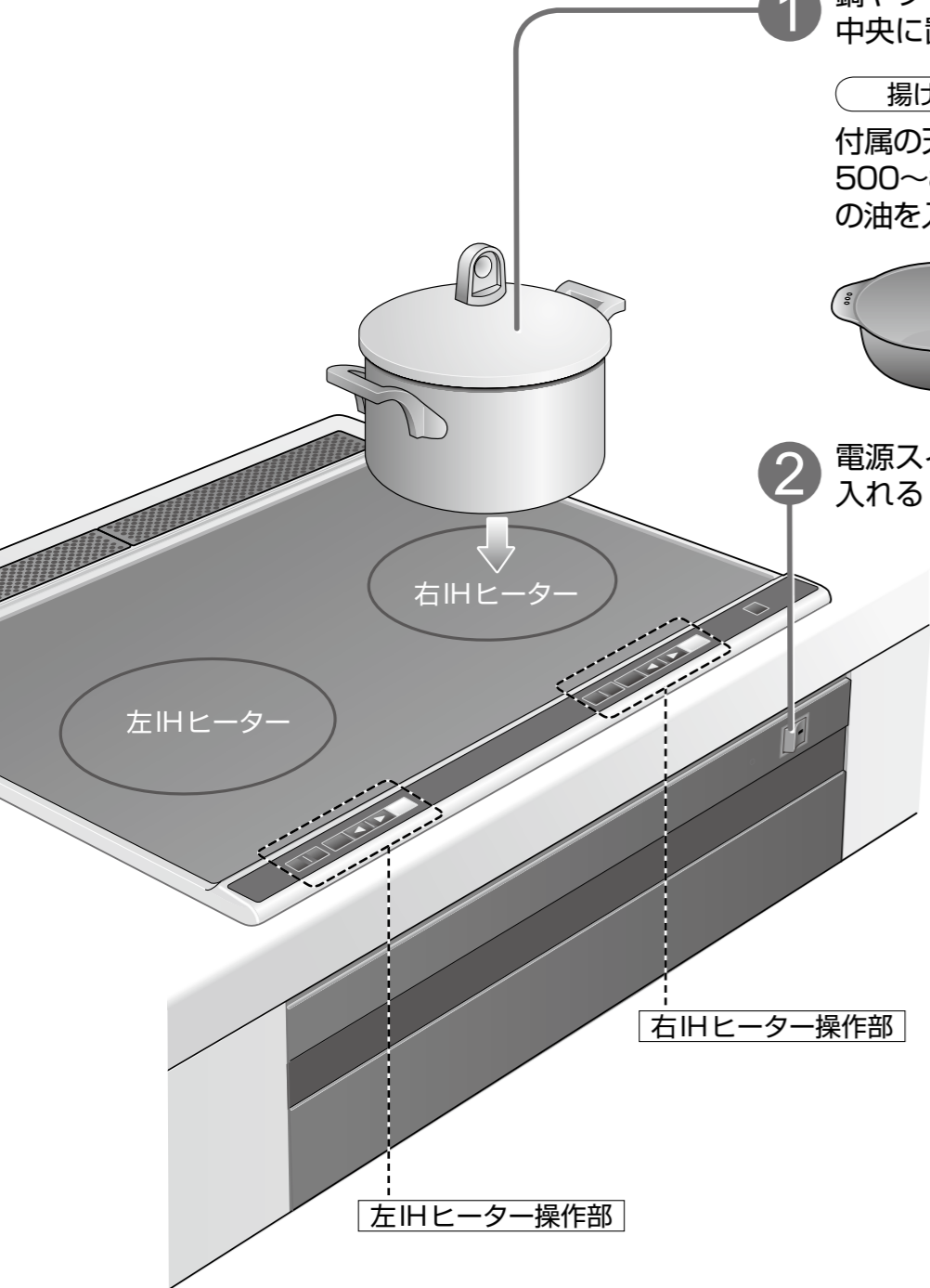
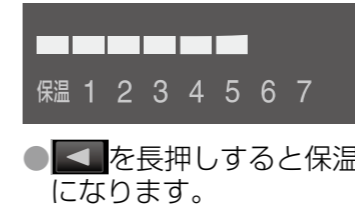
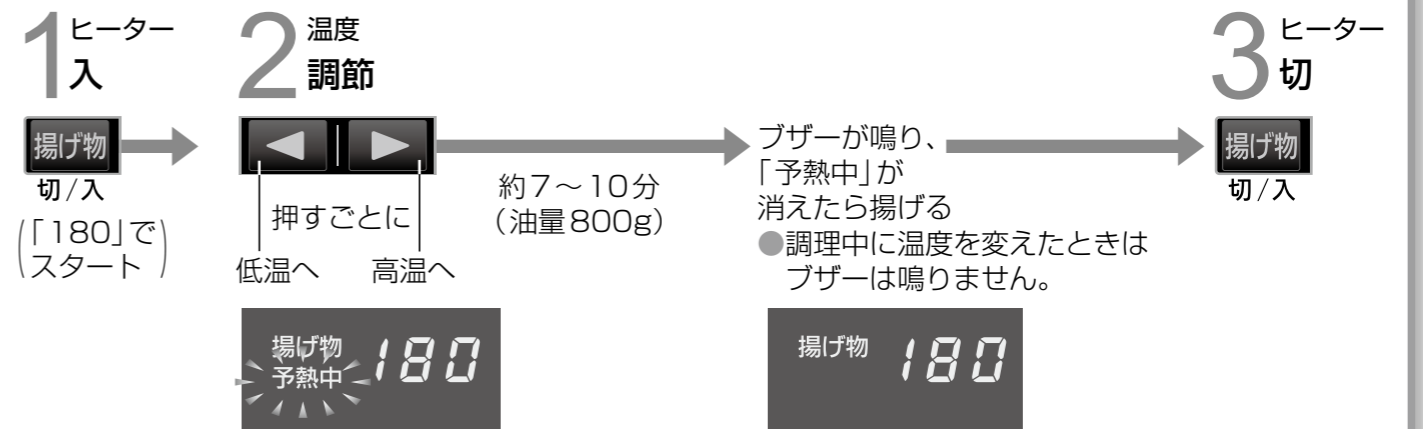
あっせん鍋をお勧めします。
（お買い求め先にお問い合わせください）

使える・使えないの見分け方

■左右IHヒーター

	使えます!	使えません!
材質	○ 鉄・ホーロー・ステンレス ●ステンレス（特に多層鍋）は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）	× アルミ・銅 多層鍋（底が非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの） 耐熱ガラス 土鍋 ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり調理できません）
底の形	○ 平らで、トッププレートに密着する	× 丸い 反りがある 脚がある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。 •揚げ物調理：約2mm以上 （安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）
大きさ（底径）	○ 12〜26cm 底径	× 12cm未満 ●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

IHヒーターの使い方

お知らせ

<総消費電力2,000W設定のみ>

●別のヒーターを高火力で使用しているときにヒーターを入れると
あとから操作するヒーターが入らなかったり、スタート火力が「3」になることがあります。

IH調理のコツ 火力・温度調節の目安

●鍋の発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄・ホーロー➡ステンレスの順に弱くなる。
●消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です。

一般的に言われる火力		とろ火	弱火	中火			強火	
IHに表示される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7
	弱			中			強	
消費電力	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W

調理別のポイント

火力が強いので
すぐに高温に
なります

焼く いためる

予熱は短めで充分

（油が少ないときや小さめや軽めの鍋を使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底にたまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

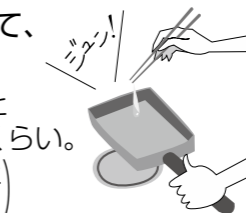
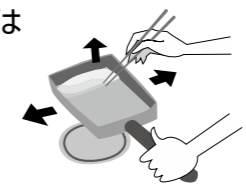
焦げ付きそうなときはフライパンを
浮かしたりIHヒーターからずらす

●一度に多くの量をいためないように。

卵料理のコツ

焦げやすいから、慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で焼く
●多めの油を入れて充分になじませる。
（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認
●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす

薄焼き卵は余熱を利用
❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす
●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる
●円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む
●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ

IH調理のコツ 調理別のポイント

煮る 温める

８段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6～7
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2～3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1～2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●みそ汁の温めは、鍋底のみそをかき混ぜてから火力 1～2 で。

長時間煮込む場合は

■必ずタイマー（Ｐ.13）を使って！
（切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。Ｐ.20）

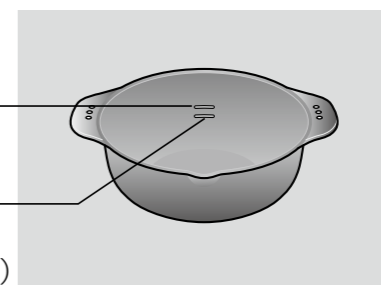
揚げる

温度調節機能を正しく働かせるために

必ず付属の天ぷら鍋で

油量は800g（約0.9Ｌ）が基本

500ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

●鍋はヒーターの中央に置く。
●底が反ったり変形したら使わない。
●鍋底·トッププレートの汚れは取り除いて。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを少なくするには

■油が設定温度になってから、揚げ始める
（油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散って危険です）

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
（水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します）

［切り目などを入れる］

●えび
尾の先を切る

●ししとう
縦に切り込みを。

●いか
皮をむき、両面に切り目を。

●うずらのゆで卵
串などを刺す。

［水分をふき取る］

●魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜。

［必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる］

●ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！
●けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ
●ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜） ●うずらのゆで卵など
鍋に揚げ残しがないか、常に確認を。

お手入れ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

トッププレート

（軽い汚れ）
絞ったふきんで、ふき取る

（油汚れ）
台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

（取りにくい汚れ）
クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物 油が焼き付くと取りにくくなります。

吸・排気パネル

台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う
（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。
（異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります）
●たわし・磨き粉は使わない。
（表面が傷付きます）
●変形させない。

天面操作部
本体正面

台所用洗剤(中性)を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

（こびりついた焦げ付きに）
品名：ビタクラフトスーパーIHクリーナー
（クリームタイプ）
品番：AD-KZ062（2本セット）
希望小売価格：2,520円(税込)

（日常の油汚れや取りにくい汚れに）
品名：ニプロガラストップ専用クリーナー
（クリームタイプ）
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円(税込)

●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。
（2010年3月現在）
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

（アドバイス）
鍋底の汚れも取り除く
●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

天ぷら鍋（付属品）

（フッ素樹脂加工）

1 **台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）

鍋底の汚れも取り除く
●汚れがこびり付いたまま使わない。
（油温がずれたり、安全機能が働いて加熱が止まることがあります）

2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る
●水分が付いたまま放置しない。（さびます）
●乾かすために空焼きしない。（鍋が破損・変形します）

故障かな？／次の表示が出たら…

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	9
	●オールロックしている。	●ロック解除する。	
	<総消費電力2,000W設定のみ> ●火力「7」で使用中は、総消費電力を超えないようにするため、あとから操作するヒーターが入りません。 （ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません） ※設定されている総消費電力を確認することができます。（下記）		裏表紙
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。 （ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません）		8 9
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●ボタン操作しないまま約45分たつと、ブザーで知らせてヒーターが切れます。	●再度、ボタン操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	－

■火力が弱い・上がらない

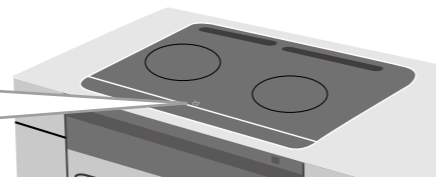
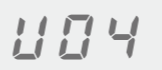
こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●鍋底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 （いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		－
	●「IH用」と表示している土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使った。	●土鍋は「IH用」と表示していても使わない。	11
IHヒーターのボタンを押しても火力を上げられない	●左右IHヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、火力を上げられないことがあります。 （ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません）		裏表紙
IHヒーターが火力「5」でスタートしない	<総消費電力2,000W設定のみ> ●別のヒーターを高火力で使用しているときにヒーターを入れると総消費電力を超えないようにするため、スタート火力が「3」になることがあります。 ※設定されている総消費電力を確認することができます。（下記）		裏表紙

■設定されている総消費電力を確認するには

❶電源スイッチを入れ
❷左IHヒーターの ◀ ▶ を同時に押す

（押している間、数字で表示）

30	25	20
3,000W	2,500W	2,000W

■揚げ物

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●茶褐色になったり濁った油を使った。 ●鍋底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	17

■本体や鍋から音がする

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力によって運転モード（3段階）が変わります。 火力を上げると高速運転するためファンの音が大きくなります。		－
電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 温度が下がると、自動的に止まります。		－
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。		－
加熱中に鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり動いたりすることがあります。	●鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	－
	●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。		－

●原因を取り除くと自動的に再加熱します。

表示	原因	直し方	参照ページ
U04	**フィルター**（吸・排気パネル）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	－
		●吸・排気パネルを手入れする。	19
 IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**鍋なし自動OFF** ●鍋を置いていない。 ●使用中に、鍋を外した。	●鍋を置く。	12
	●鍋がヒーターの中央から大きくずれている。	●鍋をヒーターの中央に置く。	
	●使えない鍋を使っている。	●IHヒーターで使える鍋を使う。	10
	小物自動OFF ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いた。	●金属製の小物を取り外す。 （そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します）	－

次の表示が出たら…

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U 13（左IH） U 14（右IH）	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※鍋の種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。	➡ ●鍋に調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
U 15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そり鍋自動OFF** ●鍋底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	➡ ●底が反ったり、変形していない鍋を使う。	17
	●トッププレートや鍋底に、異物や汚れがこびり付いている。	➡ ●異物や汚れを取り除く。	18
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	➡ ●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	17
	●熱い油を使って予熱した。	➡ ●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	➡ ●再度、温度設定し直す。	
	● 揚げ物 切/入 で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		–
U 22	**表示部高温自動OFF** ●表示部の上に高温の鍋などを置いた。	➡ ●表示部の上から鍋などを外す。	7

■以上の処置で直らないときや H□□ 表示が出たときは…

表示	
H□□	●故障です。修理を依頼してください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（Hの次に表示される2桁の数字）をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

■修理･使い方･お手入れなどは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先	
電　　話	（　　　）　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「次の表示が出たら…」（P.20～22）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**下の内容**をご連絡ください。

製　品　名	ＩＨクッキングヒーター（あいえいち）
品　　番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って、出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

＊修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断･修理･調整･点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

＊補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年間保有しています。

●ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯･PHS OK） **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れることがあります。

●使い方･お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター（365日 受付9時～20時）

電話 フリーダイヤル（携帯･PHS OK） **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札 幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭 川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯 広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函 館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青 森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福 島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼 玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東 京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山 梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新 潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静 岡	☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐 阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高 山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋 賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大 阪	☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米 子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香 川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊 本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天 草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大 島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1109